

様式 F - 7 - 2

科学研究費助成事業（学術研究助成基金助成金）実績報告書（研究実績報告書）

1. 機関番号

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 3 | 2 | 6 | 0 | 4 |
|---|---|---|---|---|

 2. 研究機関名 大妻女子大学
3. 研究種目名 基盤研究(C) 4. 補助事業期間 平成24年度～平成26年度
5. 課題番号

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2 | 4 | 5 | 0 | 0 | 9 | 5 | 3 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
6. 研究課題名 微粉米粉の特性をいかした機能性食品の創製から応用に関する研究

7. 研究代表者

| 研究者番号 | 研究代表者名 | 所属部局名 | 職名 |
|-----------------|-------------------|-------|----|
| 3 0 1 4 1 2 9 5 | イチカワ トモコ 市川 朝子 | 家政学部 | 教授 |

8. 研究分担者

| 研究者番号 | 研究分担者名 | 所属研究機関名・部局名 | 職名 |
|-------|--------|-------------|----|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

9. 研究実績の概要

日本の米の消費拡大のため従来は小麦粉を用いた調理とされた調理条件の異なる3種類の調理について、微粉米粉の特性を利用することで適切な調製条件について検討した。小麦粉のグルテンを活かした調理としてはグルテンフリー米粉食パンを食品添加物のヒドロキシプロピルメチルセルロースを加えて他の材料配合と調製条件を検討することで製品にすることが可能となった。また、小麦粉のデンプンを活かした調理としてスープ・ソースのとろみづけを米粉で調製する場合、ホワイトルウに関しては米粉と同量のバターを用い、ブラウンルウに関しては米粉の75%量のバターを用いることで嗜好的にも望ましいスープ・ソースに仕上げる事が可能となった。さらに米粉を用いたカスタードクリームに関しては、加熱条件に電子レンジを用いた攪拌加熱を行うと小麦粉から調製したカスタードクリームに類似した物性を有するクリームの調製が出来た。また、小麦粉が製品の骨格となるシュークリームの皮については、用いる材料の配合割合を各々調整することで、米粉シュー皮の好ましい調製条件を決定することが可能となった。以上よりカスタードクリーム、シュー皮いずれも米粉を主材料としたシュークリームを完成することが可能となった。

10. キーワード

- (1) 微粉米粉 (2) 米粉のソース・スープ (3) グルテンフリー米粉食パン (4) 米粉シュークリーム
 (5) _____ (6) _____ (7) _____ (8) _____

(注)・印刷に当たっては、A4判(縦長)・両面印刷すること。

(1/3)